Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Dolce a strati con biscotti

Altri ingredienti
Per utilizzare eccedenze di biscotti (natalizi), avanzi di quark, panna, formaggio fresco spalmabile o mascarpone, banane più che mature, composta avanzata e mele al forno avanzate
Dolci e dessert freddi
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti:

- biscotti (natalizi)
- quark o panna o formaggio fresco spalmabile o mascarpone
- ad lib. miele o zucchero di canna integrale
- ad lib. spezie (per esempio cannella, vaniglia, cacao in polvere, scorza di arancia biologica o di limone biologico)
- banane molto mature o mele al forno avanzate o composta avanzata

Preparazione:

Sbriciolate o schiacciate i biscotti. Per la crema, addolcite il quark, la panna montata, il formaggio spalmabile o il mascarpone con miele o zucchero di canna integrale, e conditela a piacere con cannella, vaniglia, cacao in polvere, scorza di arancia o di limone. In alternativa, si può preparare una crema pasticcera. Per lo strato di frutta, schiacciate le banane o le mele cotte. In bicchieri o ciotoline trasparenti, alternate strati di biscotti sbriciolati, crema e purea di frutta oppure composta di frutta (sgocciolata). Lasciate riposare per almeno 30 minuti prima di servire..

Tempo di preparazione: ca. 30 minuti, più il tempo di riposo.

Suggerimento: i dolci a strati possono essere preparati con una grande varietà di ingredienti. Di solito si combinano uno strato croccante, uno cremoso ed uno fruttato.